

DAFTAR PUSTAKA

- Akdon & Riduwan. (2007). Rumus dan data dalam analisis statistika. Bandung: Alfabeta.
- Anonim, 2016. Pengertian Lemak, available from: <http://woocara.blogspot.co.id/2016/03/pengertianlemak-dan-fungsi>
- Anonim. 2008. Dibalik lembutnya Ice cream. [http://www.kimianet.lipi.go.id/utama.cgi? artikel&1101](http://www.kimianet.lipi.go.id/utama.cgi?artikel&1101)
- AOAC. (1970). Official Method and Analysis of The Association oh The Official Analytical Chemists. 11th. Edition. Washington D.C.
- Asadi. 2009. Karakteristik Plasma Nuftah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). Buletin Plasma Nuftah Vol. 15 No.2 Tahun 2009. Hal 59-69.
- BPS Provinsi Lampung. 2012. Lampung Dalam Angka 2012. BPS Propinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Budiyati, C. S., Zussiva, A., & Laurent, B. K. (2012). Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, 1(1), 356–365.
- Choiriyah, N. A. (2020). Inkorporasi tepung garut dan buah pisang kepok pada pembuatan biskuit dengan klaim tinggi serat serta tinjauan nilai cerna pati in vitro dan gula total. Jurnal Gizi Prima. 5 (2): 81–85.
- Dianatasya, A., Khanifah, F., & Dewi, R . S. (2021). Analisa Kadar Vitamin C Infused Water Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) DAN LEMON (*Citrus limon*).
- Erwanto, D. et al. (2018) ‘Pengolahan Citra Digital untuk Menentukan Kadar Asam Askorbat pada Buah dengan Metode Titrasi Iodimetri’, Multitek Indonesia, 12(2), p. 73. doi: 10.24269/mtkind.v12i2.1290.
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti. Journal of Nutrition College, 2(4), 630–637.
- Febrianto, A., Basito, B., & Anam, C. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. Jurnal Teknosains Pangan, 3(3).

- Fitri A, Raswen E, dan Yusmarini. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jom Faperta UR*, 3(2).
- Ginting E, Antarlina SS, dan Widowati S. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan.
- Hartono, M. A., Ekawati Purwijantiningsih, L. M., & Pranata, S. (2012). pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* l.) sebagai pewarna alami es lilin Utilization of Extract.
- Humaira, D. I., Berawi, K. N., & Morfi, C. W. (2020). Hubungan Obesitas Sentral dengan Hitung Jenis Leukosit pada Laki-Laki Dewasa di Lingkungan Universitas Lampung *The Relation Between Central Obesity and Differential Count in Male With Obesity in Lampung University*. 10(April), 43–48.
- Inderawan, I., Seveline, S., & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2)
- Koswara S. 2006. Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi. *ebookpangan.com* (8 Februari 2010).
- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. S. (2018). Formulasi snack bar tinggi kalium dan tinggi serat berbahan dasar rumput laut, pisang kepok, dan mocaf sebagai snack alternatif bagi penderita hipertensi. *Argipa*, 3(2), 102–110.
- Masykuri, Nurwantoro dan Ratna. 2009. Pengaruh Penggunaan Karagenan sebagai Bahan Penstabil terhadap Kondisi Fisik dan Tingkat Kesukaan pada Es Krim Coklat. *J. Penelitian UNDIP* 1(1): 47-48.
- Melati Rima, dan Rahmadani Nur Syafira. 2020, Diversifikasi Dan Preferensi Olahan Pangan Dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria Ternatea*) Di Kota Ternate, Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020, Ternate, Indonesia.
- Muhandri, T., Septien, D., Subarna, & Koswara, S. (2018). Kaya Serat Pangan dengan Dasar Asia Tepung Asia Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Bahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1): 43–49.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1, 54–68.
- Pekerti, A, C., Nila¹, K, F., Inggita, K. 2019, Jus Jambu Merah dan Jeruk Siam Menurunkan Trigliserida pada Wanita Dislipidemia, 6(1), 1–9.

- Prasetyani, W., Fadhilla, R., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Melani, V. (2020). Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan
- Putri, Meddiati Fajri. 2010. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat.
- Putriani, S.D. (2009). Hubungan antara Serat, Aktivitas Fisik dan Kebiasaan Merokok dengan Obesitas Abdominal pada Lansia di Posyandu Lansia Kelurahan Kramat Jati II Jakarta Timur Tahun 2009. [Skripsi]. Program Sarjana FKM UI, Depok
- Rizqiya, F. & Syafiq, A. (2019). Asupan Serat Sebagai Faktor Dominan Obesitas Perempuan Pralansia Vol.5 No.1, 6–7
- Rousmaliana, dan Septiani. 2019, Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven, 1 (1): 18-31.
- Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2), 12–32.
- Setianawati, Hijrah Nora. 2002. Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velvee Kweni (*Mangifera odorata* Griff.). Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Setiawati, A.Rahimsyah, dan Ulyarti. 2015. Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 17:84-89.
- Seubsman, S., Lim, L. L.-Y., Banwell, C., Sripaiboonkit, N., Kelly, M., Bain, C., & Sleight, A. C. (2010). Socioeconomic Status, Sex, and Obesity in a Large National Cohort of 15–87-Year-Old Open University Students in Thailand. *Journal of Epidemiology*, 20(1), 13–20. <https://doi.org/10.2188/jea.JE20090014>
- Sharmila, G., Nikitha, V. S., Ilaiyarasi, S., Dhivya, K., Rajasekar, V., Kumar, N. M., Muthukumar, K., & Muthukumar, C. (2016). Ultrasound assisted extraction of total phenolics from *Cassia auriculata* leaves and evaluation of its antioxidant activities. *Industrial Crops and Products*, 84, 13–21.
- Sofa, I. M. (2018). Kejadian Obesitas, Obesitas Sentral, dan Kelebihan Lemak Viseral pada Lansia Wanita. *Amerta Nutrition*, 2(3), 228. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.228-236>
- Sudirman, S., & Ninsix, R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, 4(2), 30–41.

- Suprpto HS. 1989. Bertanam Kedelai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syahputra E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.Medan.
- Tambunan, L. R. et al. (2018) ‘Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum* Sp.) Dengan Spektrofotometri UV-VIS’, Jurnal Kimia Riset, 3(1), p. 1. doi: 10.20473/jkr.v3i1.8874
- Violisa, A., Nyoto, A., dan Nurjanah, N.,(2012). Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. Jurnal Teknologi dan Kejuruan. 35(1): 103 – 114.
- Widiyawati, E., Yogyakarta, U. N., Ratnaningsih, N., Yogyakarta, U. N., Lastariwati, B., & Yogyakarta, U. N. (2020). Uji kesukaan dan kandungan gizi millet crispy dari tepung millet sebagai snack alternatif sumber serat. Warta Industri Hasil Pertanian. 37(1): 66–73.
- Winarno FG. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka SinarHarapan.Jakarta.
- Wiyasha, IBM. 2007. Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. Jurnal Integrasi Proses, 5(2).
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, H. E. (2013). Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, 1(1), 1–9.
- Yusmarini dan Raswen E. 2013. Studi Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Kelapa sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mi Basah. Prosiding Seminar Nasional. Seminar Nasional “Peranan Teknologi dan Kelembagaan Pertanian dalam Mewujudkan Pembangunan Pertanian yang Tangguh dan Berkelanjutan”, November 2013. Riau: Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Hlm. 335-344.